GASTRONOMIA Y CIVILIZACION.

Dos condiciones son necesarias para el cultivo de la ciencia gastronómica; paz en la nacion y gusto en el individuo. Donde quiera que ellas han existido, la ciencia ha progresado con mas ó menos crédito, limitada por la templanza y alegría racional donde los hombres han sido morigerados, y degradada en extravagante glotonería donde han sido licenciosos. El mayor abuso de esta ciencia ha tenido lugar bajo la forma de gobierno monárquico, desde el Egipto antiguo hasta la Rusia moderna. La virtud republicana se ha arreglado con platos sencillos, desde los nabos de Cincinato hasta las espaldillas de carnero fiambres de Andrés Marvel.

En Egipto, donde el lujo fué llevado al mas grande esceso, la supersticion quitó la gracia á muchos escelentes guisos con la prohibicion del uso de cebollas y puerros, de cuya restriccion escribió Juvenal,

Porrum et cepe nefas violare, et frangere morsu,

mientras para halagar su ambicion de golosinas costosas é inauditas, los gobernantes de aquel pueblo tenian el mal gusto de aplicar cosas destinadas al goce de otros sentidos para recreo forzado del paladar, como lo demuestra el estrambótico brevage de Cleopatra sazonado con perlas desleidas.

En la antigua Grecia, la moderacion de gozes daba márgen á una hospitalidad sin igual. Cuando Fenix, Ayax y Ulises, á la cabeza de la diputacion mandada por Agammenon, visitaron á Aquiles, el mismo Patroclo, hijo de un rey, estaba guisando la comida y cuidando la lumbre; y aunque las faenas

© Biblioteca Nacional de España

del campamento no sean una norma de las costumbres ordinarias, sin embargo, como Homero particulariza ademas la habilidad de Aquiles para trinchar, es probable que se propusiera darnos á conocer la cultura de una época, que si bien sencilla, no pecaba de grosera; siendo de todos modos evidente que en aquel inesperado banquete presidió un esmerado arreglo y una atenta cortesanía, principales elementos de un festejo científico (Iliada, IX). Es notable que ninguna mencion se haga de pescados ni de frutas en las comidas de que habla Homero, siendo patente que una y otra cosa debia usarse cuando se escribió la Iliada, puesto que en el Libro décimo sesto sirve para un símil la descripcion del pescador acercando un pesado pez á la playa, y que del hecho de citarse las sabrosas frutas que se criaban en los jardines de Alcinóo, puede seguramente inferirse que se comian. Atheneo explica la omision de estos artículos, suponiendo que Homero no juzgó decoroso particularizarlos en las comidas de sus héroes. Merece observarse, sin embargo, que cuando Nestor vuelve á su tienda con Macaon despues de haber salido este herido en la batalla, Hecámedes sirve al desfallecido guerrero miel virgen y harina de cebada, probablemente amasadas en tortas pequeñas, con un poco de gusto á cebolla, antes de presentarle una bebida corroborante compuesta de vino de Esmirna en que se habia echado queso de leche de cabra y cebada (Iliada, XI). Quizá por ser los alimentos de un hombre herido tanto médicos como gastronómicos, y por requerir para su preparacion mas habilidad que la ordinaria, creyó Homero valia la pena de dar esos pormenores. La sal, artículo al parecer mas supérfluo, se menciona algunas veces, pero en una triple significacion de santidad: se la tenia por sagrada primeramente, porque poseia el divino poder de preservar las viandas de la putrefaccion (*El Comentador*); en segundo lugar, porque se usaba para los sacrificios; cuando Criseis fué restituida á su padre, se desparramó sal con cebada entre los cuernos de las hecatombes conforme las llevaban á la muerte (Iliada, I); y finalmente, porque se usaba en las comidas y se consideraba por lo tanto como un lazo de union entre los hombres (*El Comentador*). En la comida que dió Aquiles á la diputacion enviada por Agammenon, Patroclo desparrama sal sobre los manjares que está guisando; pero esto es una escepcion de la regla general; lo ordinario en la Iliada es polvorear las viandas al asarse, con harina.

El único método de preparar las comidas Homéricas es el asar; mas con todo, como hay una alusion á la carne de puer-

© Biblioteca Nacional de España

co cociendo en una olla, usada como un símil en el Libro vigésimo primo de la Iliada, claro es que tambien se conocia y se practicaba este guiso. Muchos notables ejemplos de la franca hospitalidad griega ocurren en la *Odisea*. Demuéstralo, en efecto, la invitacion de Telémaco á Minerva para que tomase parte en el banquete que se preparaba en el palacio de Itaca; todavez que invitaba á la diosa, no por su carácter de tal, ni por el de Mentor bajo el cual se ocultaba, uno y otro ignorados para Telémaco, sino simplemente como un extranjero, cuyo nombre, posicion é intenciones le eran enteramente desconocidas (*Odisea*, *I*). Brilla asimismo, cuando Telémaco y Minerva, bajo la figura de Mentor, sorprenden á Nestor y á sus hijos sacrificando á Neptuno en la playa de Pilos, y se les invita inmediatamente á unirse á la ceremonia y á la fiesta, sin la menor indagacion preliminar de sus nombres ni de su objeto (*Odisea, III*). Se manifiesta igualmente cuando Ulises, caminando á pie como un viejo mendigo, es recibido en la casa de Eumeo, el porquero, donde se le alberga y se le trata de la manera mejor que lo permiten las circunstancias de su huésped (*Odisea, XIV*). Estos rasgos de las antiguas edades heróicas fueron la base de la vida social en Grecia, y tuvieron su espansion en el mas pleno desarrollo de sus maravillosas repúblicas, en que los goces eran alimentados por la afabilidad, templados por la sobriedad, embellecidos por el arte y ennoblecidos por la ciencia. Se ha comprendido muy mal y se ha exagerado mucho la molicie de los griegos. Entre ellos era cosa rara la glotonería, y jamás, en período alguno de su existencia independiente, constituyó parte de su carácter nacional. En los tiempos de Sócrates habia tres comidas que correspondian respectivamente á nuestro desayuno, almuerzo y comida. El primero consistia ordinariamente en pan sopado en vino, á lo cual se daba el nombre de *a'krátisma*. El almuerzo, *áriston*, era una comida sencilla, cuya sustancia variaba segun las circunstancias de las diferentes familias; la hora á que se tomaba era tambien vária; pero en la vida regular de las ciudades probablemente se serviria al medio dia, puesto que vemos á Filocleonte describir la satisfaccion de irse á casa á almorzar, despues de concluidos los negocios de los tribunales, á que añade una animada pintura de la manera en que su mujer y su hija le apuraban para juzgar en este ó aquel sentido algunos asuntos. (Aristófanes, *Vesp*. 605, 612).

La comida principal, *deipnon* tenia lugar muy adelantado el dia, á veces á la puesta del sol. En las casas de atenienses

© Biblioteca Nacional de España

ricos se componia de dos platos; el primero de pescado, carne, aves, legumbres, pan, y la invariable *maza*, hecha con harina y vino; y el segundo que reunia las condiciones de nuestros postres, y consistia en frutas y confituras. Eran los atenienses un pueblo muy social, y aprovechaban para comer en compañía cualesquiera pretestos, tales como fiestas religiosas, aniversarios de familia, ó los natalicios de hombres ilustres. Los jóvenes, nada menos que en el tiempo de Homero, tenian una práctica algo semejante á nuestro *escote* moderno, reducida á una comida costeada de mancomun, contribuyendo cada uno á la misma, ya con provisiones, ya con una cantidad proporcionada de dinero para comprarlas. Ordinariamente, el ama de la casa guisaba ó estaba al cuidado de la comida, pero tratándose de grandes banquetes, se ajustaba un cocinero de profesion. Los atenienses se bañaban y se vestian con esmero cuando comian fuera de casa. No está bien averiguado en qué época la costumbre de reclinarse mientras comian dejó sin uso la de sentarse; se ha conjeturado que esta moda se adoptó cuando se introdujeron los baños; pero no es admisible semejante suposicion con respecto á los héroes de Homero, que invariablemente se sentaban y tomaban el baño antes de comer (*Iliada*, *X*).

Tienen los griegos fama de grandes bebedores, error en alto grado maligno, fundado en alguna aprension tan exacta y concluyente como las de que sus grandes solemnidades eran báquicas, y que Anacreonte y Cratino eran unos borrachos. Aun Alejandro, cuyo carácter en este respecto aparece el mas sospechoso, ha sido blanco de muy injustas imputaciones. Indudablemente si él se excedia, era únicamente luego de llenados sus deberes cuotidianos, y nunca hasta los últimos años de su vida; siendo probable que las violencias atribuidas á este período de su carrera, fuesen producto, mas bien de un orgullo indomable y de una voluntariedad no reprimida, que de embriaguez. Precisamente se habia hecho notable por su templanza en la comida; y aunque aficionado á tener una buena mesa para sus convidados, y atento á hacer los honores y á obsequiarles con esmero, ni siquiera probaba muchos de los manjares, y cuando recibia de algun punto pescados ó frutos raros, los partia entre sus amigos, sin reservarse casi nunca porcion alguna para sí. La reina de Caria le remitia con frecuencia en muestra de agradecimiento, viandas delicadas y esquisitas; pero cuando le enviaba alguno de sus mejores cocineros y marmitones, manifestaba él no tener en que ocuparles, sobrándole con

© Biblioteca Nacional de España

los servidores que le proporcionaba la solicitud de su ayo Leónides. Su vestido era sencillo y propio de un militar; jamás se reclinaba hasta la hora de la cena, despues de concluido el dia y su trabajo; pero al comer se sentaba como los héroes Homéricos. Plutarco dice que despues de cenar pasaba sentado mucho tiempo, no bebiendo, sino conversando, lo cual está en perfecta armonía con el carácter militar de todos tiempos.

Baco, y las fiestas en su honor, entran tambien muy á la parte en los conceptos formados con visible equivocacion. Este Dios era el mas casto, templado y benéfico de todas las deidades gentílicas: él enseñó é los hombres el uso del vino y el cultivo de la tierra, y llevó á cabo la conquista de la India principalmente por la introduccion de esos beneficios. Él instruyó en el uso de los frutos de la tierra, pero no sancionó su abuso. Un poeta americano, que ha leido la mitología con ojo verdaderamente inteligente, ha distinguido muy bien que «Baco era el tipo del vigor, y Sileno el de la intemperancia.»

La escitacion y algazara del pueblo durante las fiestas Dionisias eran resultado del entusiasmo religioso, no de las borracheras. Tan solo el fervor de la inspiracion animaba á las Bacantes; y por lo tanto la hermosa estatua de la Bacante embriagada, que ha figurado recientemente en la seccion francesa de la Gran Exposicion universal, tiende á perpetuar un error gravísimo. No se admitia á las sacerdotisas en los misterios de la Anthesteria, una de las fiestas Áticas mas antiguas, hasta despues de sufrir una preparacion y purificacion especial; y como los hombres quedaban todos excluidos de estos misterios, fácil es ver que estos ritos no podian merecer la nota de licenciosos que algunos han atribuido á los mismos.

En la vida privada, los griegos no bebian vino puro hasta levantado de la mesa el primer plato, despues del cual se lababan las manos, y vertian un poco de vino como una libacion antes de probarlo. Todo exceso en cualquier sentido era en Grecia condenado á la vez, por los preceptos y el ejemplo de los filósofos, y por la sancion de la ley. En Esparta se obligaba á los hombres á comer en mesas públicas, provistas de manjares frugales, para que no se introdujese en el Estado la intemperancia por medio de los hábitos domésticos de los ciudadanos. En Atenas, las leyes de Solon que florecieron 400 años, excluyeron á los intemperantes del derecho de perorar en público: y aunque Platon permitia á los hombres despues de los cuarenta años embriagarse en las fiestas Báquicas, con todo, como prohibia el vino á todos los jóvenes menores de diez y ocho

© Biblioteca Nacional de España

años, y desde esta edad hasta los treinta no autorizaba sino una cantidad moderada, es claro que su indulgencia tendia á establecer la sobriedad, en cuanto que ningun hombre que hubiese usado la templanza hasta llegar á los cuarenta años, sería verosimil se convirtiese luego en borracho. Todavía durante estas elevadas condiciones de moralidad pública y privada, se alzaba la voz de una virtud mas austéra, y los cínicos sostenian que la perfeccion de la vida humana consistia en llegar á subyugar totalmente la carne. Sustituian los excesos mentales á los físicos, y desfavorecian á la virtud con su manera de protestar contra el vicio. «Veo vuestra vanidad á través de vuestros harapos» decia Sócrates á Antístenes, fundador de aquel sistema. Encontrando mas fácil suprimir sus deseos que regularlos, hacian un ostentoso alarde de la abstinencia que emanaba de la vanidad y debilidad de su naturaleza; y de esta suerte, como algunos de entre nosotros, especulaban con sus propios defectos. Ellos nada enseñaban, únicamente satirizaban. Diógenes, que se hizo el mas conocido de la secta, se indemnizaba de la molestia de sus voluntarias privaciones, gritando contra las comodidades para cuyo goce moderado le faltaba la templanza de espíritu necesaria. En cierta ocasion recibió de Platon una bien merecida fraterna, cuando pisoteando las insignias del divino filósofo á presencia de unos nobles convidados que tenia este á su mesa, exclamó: *¡Así aplasto yo el orgullo de Platon!* á lo cual contestó el inalterable ateniense: *¡Y con mas orgullo que él!*

Los griegos no desdeñaban los dietéticos, ni se olvidaban tampoco sus mas grandes filósofos de clamar contra los manjares nocivos á la salud, al mismo tiempo que inculcaban la simplicidad de los alimentos. Su gastronomía era sencilla, huyendo de la mezquindad por un lado y de la glotonería por otro.

Es muy singular que el concepto comun de los hombres sensuales señale como su apóstol precisamente al filósofo de doctrinas y costumbres mas templadas. Alejándose de todos los extremos, Epicuro recomendó la moderacion en todas las cosas: él enseñaba que únicamente en el ejercicio proporcionado de todas sus facultades podia el hombre encontrar la felicidad, entendiendo por esta la felicidad de su vida entera, no el placer exajerado de un momento de ella. Entregábase en el retiro de su jardin á tranquilas meditaciones ó conversaba con sus amigos y discípulos, y daba sencilla hospitalidad á todo el que la necesitaba. Dias admirables en la historia del mundo fueron aquellos de la Grecia republicana, en que todo lo que era

© Biblioteca Nacional de España

grande y heróico, todo lo que era bello y bueno, se hallaba junto en un mismo lugar y á un mismo tiempo, para modelo de la posteridad y para gloria suya sempiterna. ¿Quién no suspiraría por haber bebido con sus esquisitos vinos la sabiduría de Sócrates, la sublime elocuencia de Platon, la pacífica filosofía de Epicuro, y por haber escuchado las raras melodías de aquella música, ya perdida, cuyos efectos tenemos por una fábula ó un sueño cuando los vemos descritos? Aunque los romanos imitaron á los griegos en muchas artes y en muchas costumbres, no fué de ellos de quienes aprendieron el libertinaje, como el vulgo supone con error manifiesto. Tito Livio atribuye la corrupcion de Roma á la introduccion del lujo por el ejército de Asia despues de los triunfos de Cneio Manlio Vulso el año 565 antes de Jesucristo, y señala entre sus peores efectos, el que entonces por la primera vez se comenzó á dar valor á los cocineros, y lo que antes se habia tenido por lo mas despreciable del servicio doméstico empezó á considerarse como un arte: «*tum coquus, vilissimum antiquis mancipium, et æstimatione et usu, in pretio esse: et quod ministerium fuerat, ars haberi cœpta.*» Los romanos se hicieron mas notables por la glotonería que por una gastronomía racional: sus comilones de primer órden reunian en su voracidad los extravagantes caprichos de una Cleopatra con los impudentes alardes de un Brummel. Horacio nos dá á conocer estos tipos en su sátira sobre la comida dada á Mecenas por Nasidio, entre cuyos componentes, además de varios vinos y muchos platos suculentos, menciona entrañas de platija tostadas, hígado de pato relleno de higos, y otros por el estilo; no cesando el huésped, durante el banquete, de ponderar ostentosamente la superioridad de sus vinos, manjares é invenciones, y de ensalzar su variedad y sus circunstancias particulares con una machaquería interminable. Horacio es un escritor satírico mas concienzudo y mas digno de crédito que Séneca y Juvenal, porque sus simpatías son mas extensas y sus juicios mas benignos: jovial y sociable él mismo, está en aptitud de censurar con mayor tino el abuso, porque reune mejores condiciones para saber distinguirlo del uso; y por el tono general de sus escritos, podemos deducir que expresó su opinion propia cuando hace á Ofelo condenar la absurda preferencia dada por sus contemporáneos á un pavo real enjuto y sin fragancia, sin mas que por la brillantez de su plumage, sobre una sustanciosa gallina:

Vix tamen eripiam, posito pavone, velis quin
Hoc potius, quam gallina, tergere palatum,
Corruptus vanis rerum.

© Biblioteca Nacional de España

La doctrina que pone en boca de Alfio, declarando su preferencia por las comidas frugales que son fáciles de digerir y engendran un buen humor, y afirmando no serle tan aceptables los pescados curiosos ni los pájaros raros

.. ..quam lecta de pinguissimis
Oliva ramis arborum,
Aut herba lapathi prata amantis, et gravi
Malvæ salubres corpori;

puede tambien presumirse la opinion del mismo Horacio, toda vez que la apostasía de Alfio, á la conclusion de la sátira, tiende á condenar su propia debilidad, y no afecta á los principios sentados por él.

Pero la descripcion mas completa y mas curiosa de la intemperancia romana es la que nos dá Petronio en su *Festin de Trimalchio*. Este esmerado banquete empezó con aceitunas maduras y verdes, por via de estimulantes, con lo que se servian tambien sedativos compuestos con miel y jugo de adormideras; embutidos acompañados de ciruelas de Siria y granadas, y una gallina de madera en actitud de empollar huevos, los cuales, luego de examinados, se halló estar hechos de pasta y contener cada uno un pajarillo de los llamados verdaulas rodeado de yema de huevo salpicada de pimienta. El segundo cubierto se sirvió entero en un aparato redondo en que se veian doce platos representando los signos del Zodiaco y colocados en cada uno algunos artículos emblemáticos; y mientras los convidados mostraban en su ningun afan de probarlo la poco lisonjera impresion que les causaba un plato tan mezquino, levantóse la parte superior del aparato (exactamente como quitaríamos la tapa de una sopera) y apareció un soberbio servicio de carnes, aves y pescados, siendo los objetos mas notables una liebre que por su posicion se asemejaba al Pegaso, y á los cuatro ángulos una pequeña estátua que figuraba un sátiro vertiendo *garum* (salsa probablemente semejante á la nuestra de anchoas) sobre peces que en un recipiente puesto debajo parecian estar nadando en un brazo de mar. Siguió luego una enorme jabalina de cuyo interior salió volando una bandada de tordos vivos, y de cuyos colmillos pendian dos cestillos de palma llenos de dátiles tebanos y siriacos. Estaba rodeada de una porcion de cochinillos, hechos de una especie de masa de pastel. Cuando se levantó este plato, sacaron á la sala del banquete tres cerdos de diferente tiempo, adornados con lindas campanillas, bozales y cordones, y habiendo escojido Trimalchio el mas gordo, se le llevaron para matarle, y le volvieron á sacar ya asa-

© Biblioteca Nacional de España

do en tan corto rato como hubiera tardado cualquier cocinero en asar un ave. Notóse sin embargo, que aquel cerdo abultaba mas que la jabalina servida poco antes, y examinándole Trimalchio de intento, halló que no le habian abierto; con impetuosa cólera llama entonces al cocinero, que llega trémulo y azorado, alegando como una inadvertencia perdonable habérsele olvidado destriparlo; pero Trimalchio, mirando semejante descuido de una manera muy séria, empieza por exhonerarlo de su cargo en aquel mismo momento, á la manera que Vatel en el admirable *vaudeville* de Scribe que lleva este nombre, castiga los errores culinarios de su hijo, diciéndole con severidad: *Depon tus insignias; yo te degrado*. Entregado en seguida á dos verdugos desaparecia de la sala el pobre cocinero cuando los convidados intercedieron por él; y el cortés Trimalchio, perdonándole á instancia de ellos, le ordena que en el acto abra al animal y remedie su falta de memoria en público; provisto nuevamente del traje y utensilios del oficio, procede á la operacion, y he aquí que á las primeras incisiones salen en abundancia y por todas direcciones rellenos y embutidos de cerdo. Los criados dan el parabien á su amo con estrepitosas aclamaciones por el buen resultado de aquella farsa, y el cocinero que con tanta inteligencia habia desempeñado su papel, recibe en galardon una guirnalda de plata y el honor de beber en union de los convidados. Siguió entonces una ternera cocida, y mientras los convidados se ocupaban en despacharla, extremeciéronse todos los *triclinios* ó escaños en que estaban recostados, hendióse el techo, y mientras se incorporaban todos llenos de espanto y consternacion, descendió á través de la abertura un vasto círculo del que pendian guirnaldas y pomos de perfumes en figura de peras; en tanto que cada cual de los convidados se proveia de alguno de aquellos pomos, se puso sobre la mesa un servicio ligero de tortas y frutas que dejaban al simple contacto un delicioso olor á azafran. A esto sucedió el plato llamado *mattea* que consistia en manjares de los mas delicados. Componiase, en aquella ocasion, de pollas cebadas, partidas y deshuesadas, rodeadas de zorzales, y huevos de oca coronados por una faja de pasta. Sirvióse en seguida una especie de principio (*epidipnis*), en que lucian raros talentos culinarios. Tordos rellenos con una clase particular de trigo (*siligo*), harina, pasas y nueces. Membrillos cubiertos de espinas para asemejarlos á erizos de mar; un ganso, varios peces y multitud de pájaros hechos todos con carne de cerdo por mano del diestro cocinero. Esto de hacer con una cosa otra, fué una sublimidad del arte que

© Biblioteca Nacional de España

empezaría probablemente á usarse como un recurso, perpetuándose luego como una diversion, segun lo deja colegir lo que se cuenta, de que hallándose Nicomedes, rey de Bitinia, á trescientas millas del mar y ansioso de comer pescados, su cocinero se dedicó á hacer algo que satisficiera á la vista y al paladar de su amo, lo cual consiguió, presentándole perfectamente imitado lo que era objeto de sus deseos. Mientras se daba cuenta de aquel servicio de transformaciones, entraron en la sala dos esclavos disputando con tal acaloramiento, que no hacian caso de las amonestaciones de Trimalchio, y en uno de sus movimientos el uno rompió al otro un ánfora de que salieron á centenares ostras y toda clase de mariscos, que recojió un criado presentándolos á los convidados. El cocinero, tan ingenioso para platos de mascarada, entró entonces cantando, trayendo en la mano unas parrillas de plata en que humeaban algunos mariscos asados; y con esto hubiera concluido el banquete, á no haber interrumpido á Trimalchio, al ir á decir «no hay que retirarse hasta que amanezca,» el cacareo de un gallo, que en un abrir y cerrar de ojos fué cojido, desplumado y servido á la mesa.

Varias cosas merecen notarse en este festin; primeramente llama la atencion que Trimalchio entra en el salon y toma posesion del asiento que le estaba reservado, despues de colocados sus huéspedes, con un aire de rey, digno de la corte mas ceremoniosa. Petronio advierte que esto fué una moda nuevamente introducida. Luego de arrellanado en su mullido *triclinio*, hace uso de su monda-dientes con toda pulcritud y ostentacion antes de tomar bocado alguno; siendo el monda-dientes de plata un objeto de lujo, está afanoso por hacer gala de su riqueza, de aquella manera á la verdad poco agradable; y no deja de ser sensible que muchos modernos Trimalchios hagan una ostension parecida de un instrumento, que no por estar destinado á la comodidad de quien lo usa, ha de servir de tormento á sus vecinos. Una oportunidad accidental y mas favorable para la ostentacion se presenta durante la fiesta, cuando uno de los criados deja caer al suelo una bandeja de plata y Trimalchio no le permite cojerla, sino que manda que entre el criado encargado de la limpieza de las habitaciones y la barra como si fuera un trapo viejo. Sirvióse el pan como en nuestras mesas, pero estuvo prohibida el agua; y cuando Trimalchio observó que no obstante la prohibicion, se introdujo alguna cantidad de aquel sencillo líquido en su suntuoso banquete, corrió él mismo á gritar que se la llevasen. Habia trinchadores de pro-

© Biblioteca Nacional de España

fesion, que desempeñaban sus funciones al son de la música y con gesticulaciones adecuadas. Sería de desear que nuestros gastrónomos modernos siguieran el mismo buen ejemplo de Trimalchio, en este respecto, y procurasen que si los criados han de trinchar las viandas en los aparadores, lo hiciesen, como los trinchadores de aquel, con toda la delicadeza del arte.

Disipados y dados al lujo como eran los romanos, Trimalchio es sin embargo respecto á cualquiera de ellos una persona absurda y exajerada que guarda con los nobles de su tiempo la misma proporcion, que un señor improvisado de nuestros dias con los que nacieron y se criaron caballeros. Todas sus invenciones para entretener á sus convidados son payasadas, escenas de comedia, arregladas de antemano y ensayadas quizá entre él mismo y sus criados, como la del supuesto cerdo sin destripar, la reyerta de que resulta un cántaro roto y una lluvia de ostras, y la bandada de tordos vivos que sale volando del interior de la gigantesca jabalina. Se vé, no obstante, ser una persona de muy buen carácter, y que cuando alguno de sus criados comete alguna verdadera falta, sus amenazas y castigos empiezan por una sentencia y acaban por el perdon. Algunas veces se aventuran sus criados á ejecutar una farsa de su propia cosecha, lo que no se habrian atrevido á hacer si hubiera él sido tan fiero é inexorable como creia que su dignidad le exigia aparentar. De sus mismas pretensiones, de su mismo flaco sacaban provecho impunemente. Un jóven esclavo, deseoso de obtener su libertad, se precipita sobre Trimalchio, el cual, aunque herido, le concede la libertad inmediatamente, para que no se diga que un personage tan ilustre como él ha sido estropeado por un esclavo. Medio borracho á la conclusion del festin, riñe con su mujer Fortunata, á quien al principio habia colmado de extravagantes elogios, y despues de tirarla una copa en el calor de la disputa, determina con toda gravedad castigarla con no permitirla que le bese despues de muerto y con no esculpir el busto de ella en su tumba. Los recreos artísticos son del género mas vulgar; saltos y ejercicios de destreza, recitaciones disparatadas, canto y música, ejecutado todo por sus esclavos; sus propios diálogos filosóficos é históricos son de una ridiculéz inmensa; pero la conversacion de sus huéspedes es muy divertida, y toda la sátira encierra la mas viva y minuciosa pintura de las costumbres romanas. Petronio fué tenido en tal estima por el ilustrado aleman Meibomius, que viendo en una carta escrita en Bolonia las palabras ***Habemus hîc Petronium integrum***, sacó por consecuencia corriente, que allí esta-

© Biblioteca Nacional de España

ban los manuscritos completos de Petronio, y se puso al instante en camino para ir en su busca; luego que hubo llegado, preguntó dónde podria encontrar á Petronio, y habiéndole informado que se conservaba en la iglesia, no pudo menos de manifestar su sorpresa de que se hubiera escogido tal sitio para su custodia; á lo que, el que le habia dado la noticia, le replicó, preguntándole qué otro sitio podia considerar mas á propósito, para el cuerpo de un bienaventurado, que la iglesia. Quedó desconcertado el sábio al ver que habia hecho un viaje tan rápido y precipitado para encontrar tan solo la mómia de San Petronio.

Ya que tanto hemos hablado de Petronio, añadiremos que, con toda deferencia respecto á las opiniones de Nieburh, convenimos con los que le asignan á la época de Neron, y aplaudimos con Otto Jahn (*Prol. ad Pers.* XXXIV), que Studer le haya revindicado para aquel mismo período.

Es de lamentar que no se haya transmitido hasta nosotros la lista de platos con que obsequió Ciceron á Julio César, cuando esperando que este iba á mostrarse descontento, se halló aquel agradablemente sorprendido con la justicia que hizo César á su hospitalidad, comiendo mucho mas de lo que convenia á su estómago. (*Ep. ad Att.* 13.52). La glotonería romana llegó á tal exceso que hubieron de dictarse leyes para reprimirla; dióse un decreto prohibiendo el uso de tocino, ternera y otras viandas en las refacciones públicas; y el emperador Adriano publicó un edicto vedando á toda clase de personas el bañarse antes de la hora octava, á fin de cortar el abuso del baño que sistemáticamente se tomaba despues de una comida inmoderada para ayudar á la digestion: del emperador Tito se dice que esto le ocasionó la muerte.

Entre la molicie de los griegos y la de los romanos medió una gran diferencia: los griegos eran infinitamente mas refinados, mas sóbrios y mas amantes del arte; en sus estados no habia individuos capaces de acumular riquezas extrordinarias, porque de lo que poseian consagraban lo mas á las artes, y lo menos á las comodidades de la vida. Los romanos carecian de todas las artes sociales, y se propusieron suplir su falta con la profusion. Pagaban bailarines, cantores, músicos y bufones que les divirtiesen; en tanto que los griegos se divertian ellos á sí mismos, pues aunque tambien tenian cantores, músicos y bailarines de profesion, los mas ilustres de sus guerreros, de sus poetas y de sus filósofos estaban versados en una ó mas de esas artes festivas, sin las cuales la sociedad careceria de gracia y

© Biblioteca Nacional de España

animacion, y la alegria degeneraría en ruda y licenciosa. Epaminondas era muy hábil en el baile, perfecto cantor y excelente tocador de arpa y de flauta. Pelopidas fué famoso por su gracia en bailar y por sus talentos músicos. Sócrates reprendia á Alcibiades por no haber aprendido á tocar la flauta; y Temístocles tuvo que excusarse, en el apogeo de su popularidad, por su falta de habilidades, hablando de sus empresas navales con que habia salvado á su pais de la invasion de los persas. Los romanos no sentian inclinacion á esa cultura artística; sus músicos, aun en el supuesto de que fuesen ciudadanos, lo cual dista mucho de ser cosa cierta, gozaban de muy poca estimacion, y eran gente abyecta, viciosa y desordenada.

No estaban los romanos persuadidos, como los griegos, del inmenso poder de la música sobre el espíritu. Ciceron ridiculiza á Damon por sus temores de que se alterase la ciudad misma, si llegára á cambiarse el género de música que la distinguia. Entre los arcades, cualquier arte podia ignorar un hombre menos la música, cuya ignorancia se reputaba una desgracia. En Grecia se tenia por una reconvencion muy grave la de no saber tocar, cantar y bailar; introdújose la música en los banquetes, y era corriente que los convidados habian de cantar en ellos. Las artes y las gracias eran innatas en los griegos; los romanos únicamente las tenian prestadas, y se empeñaron en compensar con la prodigalidad y la exageracion lo que les faltaba en delicadeza y buen gusto. Su afan bajo todas las formas de gobierno habia sido conquistar otras naciones y extender su territorio. Por consecuencia, cuando reposaron para gozar del fruto de sus conquistas, se condujeron de la manera brusca y anticientífica que era de esperar de quienes habian consagrado su principal energia á las artes de la guerra, y muy escasa atencion á los recreos de la paz. Al hablar de la degeneracion de Roma en la molicie, no podemos menos de recordar la observacion de Voltaire: «Como si la virtud consistiese en las rapiñas, y el vicio en disfrutar del botin.»

Notamos tan estrecha afinidad en la cocina romana y germánica, que creemos deber buscarse hoy los vestigios que restan del arte gastronómico de los romanos en la Alemania moderna Las salsas agridulces que caracterizaban á la primera, se distinguen todavía en la segunda; la extraña mezcla de carne y pescado, de frutas dulces con carne, las porciones de vino usadas con abundancia en sus platos, las carnes adobadas humedecidas con vinagre caliente al ir á servirse, y el vasto acopio de embutidos, inclusos los hechos de pescado, de in-

© Biblioteca Nacional de España

vencion, segun se dice, del emperador Eliogábalo, todo tiende á descubrir un orígen romano. A lo que se añaden las fuertes presunciones fundadas en la circunstancia de que muchos juegos y hábitos romanos están representados por sinónimos en el Zollverein. El antiguo pasatiempo, *micare*, subsiste todavía; y los comerciantes ricos de Francfort celebran á veces en sus magníficas partidas de placer, una especie de lotería en que cada convidado adquiere derecho al regalo que expresa la bola que saca, cosa idéntica á los *apophoretas* de Petronio y Suetonio. En el árbol de navidad de Alemania tenemos probablemente el grande aro de Trimalchio (*circulus ingens*), con sus guirnaldas y pomos de perfumes.

Aunque la lumbre de los fogones debió ser probablemente la mas brillante luz de las edades oscuras, sin embargo, como su reflejo no ha llegado hasta nosotros, únicamente nos es dado conjeturar que los reyes bárbaros mostrarían en sus festines la misma rudeza y rapacidad que en todo lo demás. Las naciones continentales conservaron memorias tradicionales de la molicie romana; y en el Occidente el amor á los placeres, extinguido por una larga série de invasiones y desastres, revivió con formas mucho mas agradables bajo la dominacion sarracena. Refiere el Dr. King, que la moza de una posada sirvió á Mahoma mismo unas chuletas de carnero envenenadas, haciéndose la siguiente reflexion con la indiferencia propia de los orientales: «Si es profeta, él lo echará de ver; si es un impostor, nada importa lo que le pase.» Ninguna autoridad se cita en comprobacion de la certeza de esta anécdota, *ma se non è vero, è ben trovato*.

Las *Noches Arábigas* contienen animadas y pintorescas descripciones de los deliciosos, brillantes y magníficos banquetes de los verdaderos creyentes, en los que las flores y los perfumes eran tan necesarios como las viandas. Manjares de vistosos colores; gallinas nevadas descansando sobre una superficie de dorado arroz; pájaros que igualaban en sus matices á las flores que los adornaban; el vino de dátiles cuyo uso se les permitia, y, de vez en cuando, el de la vedada cosecha del infiel; con la multitud y variedad de frutas, confituras y tortas, que formaban la base de todos sus festines, están descritos una vez y otra vez con todos los honores de las recapitulaciones orientales. Pero lo que mas fuertemente nos choca en estos agradabilísimos cuentos, es la perfecta igualdad social de todos los verdaderos musulmanes. El peregrino encuentra siempre mesa para él en cada casa. Todo el que pide hospitalidad es bien recibido,

© Biblioteca Nacional de España

sin mirar á su condicion. Si uno manifiesta extraordinaria turbacion al descubrir que ha estado sin saberlo cenando con el mismo Califa, su turbacion no procede de la consideracion del rango, sino de la conviccion de que ha podido estar muy cerca de perder su cabeza, consecuencia infalible si alguna de sus palabras ó de sus miradas hubiera llegado á infundir recelos al poderoso potentado. Salvo este pequeño percance, todos son iguales. Zobeida y sus hermanas obsequian al acarreador que les lleva á su casa las provisiones, á los tres Calendas (1) y al ilustre Califa y su visir, con igual esmero y hospitalidad. Y la única diferencia que percibimos en los obsequiados con aquella encantadora cena, es que el acarreador parece el mas discreto de todos los personages. Donde se suscita alguna dificultad respecto á comer faltando al decoro, esa dificultad proviene de algun orígen independiente de la condicion de los comensales. Cuando el visir y la abuela de Agib se enfurecen contra el criado que ha llevado al niño á comer á la oficina del cocinero en Damasco, parece evidente que la causa de su rabia ha de buscarse en otro motivo que en la diferencia de categorías, puesto que constantemente nos están mostrando estos cuentos personas de todas clases que comen juntas sin la menor dificultad. Mas como eran de costumbre las abluciones antes de la comida, y como los orientales eran tan estrictos observadores de sus ceremonias, deducimos que lo que encendió la cólera de los preclaros parientes del niño fué la omision de aquella práctica, consiguiente á ponerse á comer en la oficina del cocinero; y esta era una falta que sin duda se agravaría por la elevada posicion del que en ella incurria.

Nos confirma en esta opinion la práctica actual en Persia, con respecto á las oficinas de los cocineros, á las que únicamente la gente vulgar va á comer; pues aunque las clases medias y los tenderos envian á ellas con mucha frecuencia por sus provisiones, la comida la verifican en sus casas.

Como antes hemos insinuado, las naciones continentales conservaron vestigios tradicionales de la molicie romana, que sirvieron en algunos casos de base y en otros de gobierno para la creacion de sus cocinas respectivas. Pero la Inglaterra es deudora de sus platos y bebidas característicos á su pueblo nativo; hasta los tiempos de la conquista normanda, ninguna invasion de guisos extranjeros tuvo lugar en la cocina inglesa. Los bretones indígenas conocian y apreciaban la buena cerveza, mucho antes de la invasion de los sajones. El poema del prín-

(1) Religiosos turcos ó persas.

© Biblioteca Nacional de España

cipe Aneurino sobre la batalla de Cattraeth, compuesto en el siglo VI, en conmemoracion de los héroes que en ella perecieron, atribuye la pérdida de la batalla por los bretones galeses al estado de embriaguez en que entraron en el campo. Algunas de las canciones galesas mas antiguas tienen por asunto elogiar la cerveza.

Por los tiempos de Chaucer, habia hecho la gastronomía tales progresos, que los cocineros eran ya casi tan diestros en el arte de dar gato por liebre, como los mas hábiles y espertos de nuestra ilustrada época.

No sabemos si cuando los franceses invadieron la Italia en tiempo de Cárlos VII, en 1494, introducirían nuevas ideas respecto á cocina como parte de su conquista; pero así parece deducirse del *rifacimento* de el *Orlando innamorato* de Berni. Las ideas culinarias de Boyardo son sencillas y severas. Berni muestra conocer gran copia de salsas y condimentos. En el canto VI, por ejemplo, el gigante que tiene á Orlando en una red de hierro, meditando sobre el tamaño de su abdómen y sobre la buena cena que quiere darle, dice:

Intiero a cena me l' avrò mangiato,
Sol d' una spalla vuò fare un boccone:

pero en Berni le ocurre la idea de hacer un picadillo, y dice:

Arrosto fia un boccon dilicato,
E l' impierò di mille cose buone.

El gigante de Boyardo es un gloton hambriento; el de Berni es un epicúreo.

Tenemos á la vista una comedia que, segun su propio contesto, se escribió el año 1450. Las primeras ediciones impresas se hicieron por Aldus en Venecia, pero el ejemplar á que nos referimos fué impreso en Milan, año 1519. Es sumamente rara, y se titula: *Commedia nuova composta da Nocturno Neapolitano*. En el Museo Británico hay algunos ejemplares de obras del mismo autor; pero ninguno de ellos contiene la comedia citada. Este autor, por mas olvidado que hoy esté, parece haber sido tenido en gran estima en su tiempo, como lo dejan conocer las muchas ediciones que se hicieron de sus obras, y aquel estrambote que empieza:

Dunque tu sei quel unico Nocturno
Che non hebbe mai par ne in ciel ne in terra.

Al final de esta comedia hay un banquete de boda, cuya lista de platos se expresa en globo, consistiendo principalmente en aves y carnes compuestas de diferentes modos, sin hablar una palabra de pescados. Menciónanse platos fuertes de asado,

© Biblioteca Nacional de España

pero no se especifica mas que el de ternera. Obsérvase tambien que hay platos *all' inglese*, *alla catalana*, *alla romana*, ninguno *alla francese*; lo que puede servir de confirmacion á lo que hemos dicho antes, de la introduccion probable de las ideas francesas de cocina, despues del tiempo de Boyardo. No se hace expresion particular del vino; pero la casa de la heroina está abundantemente provista, como que cada criado que entra sale borracho poniendo por las nubes la excelencia del licor. Damos á continuacion un trozo de la escena en que se describe la série de platos. Próvida y Virido son la novia y el novio. Scaltra es la encargada de arreglar el banquete.

VIRIDO. Ma dimmi un poco l' ordin d' isto pasto,
In che maniera e modo il guiderai.
SCALTRA. Til dirò, per che canto fu rimasto.
Prima, piffari e trombe se vorrai.
Che a te sta questo, che agli spirti umani
Dan gran conforto, e tu gran lode avrai.
Da poi l' acqua odorifera alle mani,
E tuttavia in argenti aurati e belli,
Per non parer da rustici e villani:
E una salata minuta de occelli:
E dopo vo quel rosto sia venuto:
Prima a guacetto giotti, figatelli,
Tordi, quagli, occellin conci á stranuto,
Lepre, cunigli, cercene e pigioni,
Ranci, limon: rosto grosso e minuto:
Il lesso poi, fagian, starne e paoni
Conci a l' inglese ed alla catelana,
E il rosto de vitello con caponi:
Zelatine diverse alla romana;
E torti bianchi e verdi, con cupata
Da lecchar il taglier, ovver la piana.
Poi pere guaste, zucha e codognata,
Ranzato, rinci, e cedri piu perfetti,
Marzapan, pignochado, e morselata.
Poi l' ultima mestura dei confetti,
Pignol, mandole, nice e fulignati,
Anesi, curiandoli e rancetti.
Così di grosso or che ti par? sta bene?
VIRIDO. Si per mia fe; che gli hai ben ordinato.

Choca ciertamentes que de tantos banquetes como se cuentan y de que se conserva memoria, sea en la mayor parte de casos imposible conseguir noticia exacta de los platos servidos en ellos: de banquetes positivos casi no hay esperanza de que produzcan fruto las mas activas investigaciones; de los ficticios rarísima vez se tienen pormenores.

Enrique Machyn, ciudadano y sastre de Londres, menciona en su diario, 1523, el banquete fúnebre del Alderman caballero sir Guillermo Roche, antes de la Reforma: «Despues regresó el cortejo á la casa mortuoria y se sirvió alajú, confites, vino y cerveza clara y fuerte. Al dia siguiente volvieron los del

© Biblioteca Nacional de España

duelo á la iglesia, donde se les tenia preparado un refrigerio, y en seguida fueron otra vez á casa del hijo, donde comieron todos á excepcion de la compañía de mercaderes de paños que comió en su local propio. El primer servicio en casa del hijo se compuso de lomo con mostaza, capon guisado, cisne asado y flan; el segundo consistió en pichones y tartas, pan, vino y cerveza de todas clases; á lo que añadió lady Roche, con su finura natural, unas diez azumbres de vino de Francia, una caja de barquillos y dos azumbres de hipocrás.»

Los escritores dramáticos antiguos son los que nos dan los mas minuciosos detalles de las costumbres y usos de nuestros antepasados en sus festines. La cena de Shallow á Falstaff está encargada con una expresiva brevedad: «David, dí á Guillermo el cocinero, que prepare unos pichones, un par de pollas, un trozo de carnero y algunas otras frioleras.» Tenemos una idea mas ámplia de las nociones relativas á una buena comida de aquellos tiempos en el *Modo nuevo de pagar deudas antiguas*, de Massinger, donde Justicia Greedy dice: «Señor Gil, son menester tambien unos hojaldres, un buen solomo de vaca, un faisan mechado y pastel con cecina de gamo. ¡A un lado toda otra faena, y que quedemos contentos!» Despues entra en porfiadas disputas con el mismo señor Gil, cocinero de Overreach, costándole sumo trabajo persuadirle que ase un cervatillo, relleno á la Norfolk, sin lo cual, dice, sabemos los inteligentes que no vale tres ardites. Mas adelante le incomoda la obstinacion del cocinero en punto á chochas-perdices: «Ha inventado un condimento nuevo, dice, y se empeña en no servirlas con tostadas de manteca; mi padre fué sastre y yo llevo el nombre de Greedy Woodcock, ademas del de Justicia, y antes de ver tan ultrajado á mi linaje, despediré á ese testarudo (1).»

El sir Epicuro Mammon, de Ben Jonson, en sus fruiciones respecto á los placeres de la mesa, se deleita casi exclusivamente con la idea de resucitar los usos culinarios antiguos, por mas que le esté halagando la esperanza de que se llegue á inventar un condimento nuevo, «una salsa esquisita y picante, para cuya confeccion diré á mi cocinero, ahí tienes oro, anda y pórtate como un príncipe.»

Como documento curioso se nos ha comunicado, y transcri-

(1) Para comprender la gracia y aun el sentido de esta salida en el original, conviene saber que Greedy significa *tragon*, y Woodcock *chocha-perdiz*. El autor de la obra dramática de que se habla, gustaba de dar á sus personajes nombres y apellidos que tuviesen significacion. Así lo vemos tambien con Overreach, que quiere decir *alcanzarse* un caballo.

© Biblioteca Nacional de España

bimos á continuacion, la lista de los platos servidos en un banquete de la Compañía de la India Oriental en los tiempos de Jacobo I.

SERVICIO PARA EL BANQUETE DE LA COMPAÑÍA DE LA INDIA ORIENTAL EL DIA 20 DE ENERO DE 1622 EN MERCHANTAILORS HALL.

Mesa de preferencia.—4 servicios iguales (1).

PRIMER CUBIERTO.

Gran cocido de carne.
Faisanes cocidos, 2 en un plato.
Perdices estofadas, 6 en un plato.
Pastel de ternera.
Cercetas guisadas, 4 en un plato.
Alondras guisadas, 12 en un plato.
Capon escabechado.
Gran ensalada.
Un cabrito entero, asado.
Pastel de liebre.
Carnero asado con ostras.
Carpa cocida, caliente.
Faisan asado, 2 en un plato.
Pastel de París.
Garzas asadas, dos en un plato.
Riñon en pastel.
Salmon fresco entero.
Platos hechos.
Sollo cocido.
Pastel de faisan.
Capones asados, dos, y uno de ellos con ostras.
Tarta.
Carpa en escabeche.
Pavo asado.
Pastel de membrillo.
Almendrada.
Carnes fiambres cocidas al horno.
Pavipollos asados, 4.
Jamon.

SEGUNDO CUBIERTO.

Gelatina.
Cordero asado.
Tortilla de patatas.
Conservas.
Ostras asadas en parrillas.
Patos asados, 6 en una fuente.
Pastel de ostras.
Un plato comun.
Eperlanos.
Pichones caseros asados, 6.
Pastel de perdices, 2 en cada pastel.
Cerdo adobado.
Pastel con naranja.
Agachadizas asadas, 10 en un plato.
Lonjas de salmon asadas en parrillas.
Anguila escabechada.
Tarta sencilla.
Alondras asadas, 2 docenas.
Lenguas de vaca secas.
Otras escabechadas.
Anchoas.
Tarta dura.
Esturion.
Cabial, de huebas de esturion.
Gazapos, 6.
Salmon seco.
Sardinas saladas.
Mazapan.

Las dos mesas de los costados.—14 servicios y 2 para la galería.

PRIMER CUBIERTO.

Gran cocido de carne.
Pastel de ternera.
Patos cocidos, dos en un plato.
Gran ensalada.
Asado de carnero con ostras.
Pavo asado.
Pastel de cordero ó conejo.
Sollo cocido.
Pastel de París.
Cordero asado.
Platos hechos.
Capon asado, 2 y de ellos uno con ostras.
Pastel de membrillo.
Almendrada.
Salmon fresco.
Jamon.
Carpa cocida, caliente.

(1) Quiere decir que de cada cosa se habian de poner á la vez cuatro platos iguales para servirse mejor y mas cómodamente los convidados.

© Biblioteca Nacional de España

SEGUNDO CUBIERTO.

Perdices asadas, 4 en un plato.
Pastel de ostras.
Gallos asados, 4 en una fuente.
Pastel de naranja.
Lenguas de vaca secas.
Alondras asadas, docena y media.
Ostras escabechadas.
Anchoas.
Cabial.
Sardinas escabechadas.
Esturion.
Mazapan.

Los criados.—7 servicios.

Pierna de carnero cocida.
Ternera asada.
Pastel de patas de ternera.
Capon asado, 2 en un plato.
Flanes ó pastelillos.

Para los porteros y dependientes del salon.—2 servicios.

Capon cocido, 1 en un plato.
Oca asada.
Pastel de patas de ternera.
Capones asados, 1 en un plato.
Flanes ó pastelillos.

Para los juglares.—3 servicios.

Pato cocido, 2 en un plato.
Ensaladas.
Carnero asado.
Pastel de patas de ternera.
Cordero asado.
Pastel de manzanas.
Capon asado.
Flanes ó pastelillos.

POSTRES SACADOS DE CASA DE LOS SEÑORES ABRAHAM GREENWAY Y MATEO BELL PARA EL BANQUETE.

Libras de peso		Libr. st.	Chs.	Pens.
2.	Cerezas pasas..	0.	16.	0.
2.	Albaricoques secos..	0.	16.	0.
2.	Albérchigos de Génova.	0.	11.	0.
3.	Peras de Génova.	0.	12.	0.
3.	Dátiles verdes de Venecia.	0.	16.	6.
1.	Grosellas pasas..	0.	6.	0.
2.	Albérchigos de Marsella.	0.	11.	0.
2.	Ciruelas de Armenia.	0.	11.	0.
2.	Ciruelas.	0.	11.	0.
1.	Ciruelas de Damasco..	0.	5.	6.
2.	Ciruelas de Génova.	0.	12.	0.
2.	Membrillos secos..	0.	10.	0.
1.	Albaricoques verdes de Venecia.	0.	6.	0.
2.	Ciruelas de la Provenza.	0.	11.	0.
2.	Higos de la Madera.	0.	8.	0.
1.	Almendras de la Madera..	0.	4.	0.
2.	Alcachofas de Venecia.	0.	8.	0.
2.	Pasta de membrillo.	0.	6.	0.
2.	Pasta de agrazon.	0.	6.	0.
2.	Pasta de uva.	0.	6.	0.
2.	Ciruelas de Valencia.	0.	11.	0.
2.	Pasta de frambuesa..	0.	6.	0.
2.	Pasta de cereza.	0.	6.	0.
2.	Pasta de grosella	0.	6.	0.
2.	Pasta de limon.	0.	6.	0.
2.	Pasta de albaricoque verde.	0.	6.	0.
2.	Calabacillas de Génova..	0.	8.	0.
52		12.	2.	0.

© Biblioteca Nacional de España

Libras de peso.		Libr. st.	Chs.	Pens.
52		12.	2.	0.
2.	Pasta de peras de olor.	0.	6.	0.
1.	Pasta de melon moscado.	0.	3.	0.
1.	Bocadillos (bocconis) de Génova..	0.	5.	0.
8.	Limoncillos.	1.	4.	0.
6.	Pasta de Génova..	1.	10.	0.
10.	Azúcar cande..	2.	10.	0.
8.	Almendradas.	0.	16.	0.
3.	Naranjas. . . . . . } en dulce.	0.	6.	0.
3.	Limones. . . . . . } en dulce.	0.	6.	0.
4.	Raiz de eryngia. . } en dulce.	1.	0.	0.
6.	Ciruelas pasas.	0.	18.	0.
1 1/2.	Confites ambarados..	1.	4.	0.
3.	Ananas moscadas..	0.	6.	0.
2.	Cerezas en conserva.	0.	5.	0.
5.	Naranjas enteras en conserva.	0.	12.	6.
3 1/4.	Grosella en conserva..	0.	8.	2.
3.	Almendras garapiñadas.	0.	3.	3.
3.	Dulce de naranja.	0.	3.	9.
2.	Batatas.	0.	8.	0.
3.	Bizcocho de Nápoles.	0.	6.	0.
2.	Pasta de albaricoque..	0.	8.	0.
3 1/4.	Conserva de membrillo.	0.	8.	6.
3.	Confites pequeños de mazapan.	0.	6.	0.
2.	Tortas de naranja.	0.	6.	0.
3.	Pasta real.	0.	12.	0.
2.	Confituras ambaradas.	0.	8.	0.
2.	Albaricoques de Génova.. } en dulce.	0.	10.	0.
2.	Abridores de Génova.. . } en dulce.	0.	10.	0.
3.	Otras frioleras finas. . . . } en dulce.	0.	18.	0.
2.	Naranjas enteras. . . . . . } en dulce. . . .	0.	10.	0.
2.	Alcachofas. . . . . } en dulce.	0.	10.	0.
2.	Melones. . . . . } en dulce.	0.	10.	0.
158		25.	1.	2.

MAS LLEVADO PARA PREVENCION POR SI FUESE NECESARIO.

Libras de peso.		Libr. st.	Chs.	Pens.
2.	Tortas de limon...	0.	6.	0.
2.	Ciruelas de Génova.	0.	12.	0.
2.	Manzanas de Damasco..	0.	8.	0.
2.	Pasta de Génova..	0.	8.	0.
2.	Limoncillos.	0.	6.	0.
2.	Ciruelas pasas.	0.	11.	0.
0 3/4.	Confites de ámbar.	0.	12.	0.
2.	Peras de Génova..	0.	10.	0.
2.	Membrillos secos.	0.	10.	0.
2.	Ciruelas pasas.	0.	6.	0.
4.	Frutas escarchadas.	1.	0.	0.
22 3/4.		5.	9.	0.

Nota. Gástese ó no se gaste lo antedicho.

Esta lista parece formada por el mas esmerado de los mayordomos. Adviértese su prevision en tener un repuesto adicio-

© Biblioteca Nacional de España

nal por si fuere necesario, y no es menos particular la nota de «gástese ó no lo antedicho.»

Merece observarse que con el primero y segundo cubierto queda arreglado el banquete, y que los postres forman como entre nosotros una seccion aparte. Los antiguos escritores dramáticos confirman esta distincion, consignando la muy juiciosa práctica de nuestros antepasados, con respecto á esta division de operaciones, esto es, de salir del comedor concluida la comida, y tener el ramillete en otra sala.

«Comeremos en el salon; pero la música y los postres prepárense aquí.»

El combate contra naturaleza.
Act. II, Esc. I. (MASSINGER).

Era esta indudablemente una costumbre mejor entendida y mas culta que la nuestra de servirnos frutas delicadas y vinos de exquisita fragancia, en una atmósfera cargada de pesados miasmas de carnes, potages, y salsas. Otra ventaja nos deja conocer la lista anterior, y es que la repeticion de platos á la vez permitia á cada uno tomar de lo que mas le gustase, compensando la infinita variedad de nuestras mesas con la armoniosa igualdad que de aquel modo se establecia entre todos los convidados. En algunos saraos á que hemos concurrido en Francia se ha adoptado ese método; no pasarían, quizá, de seis los platos, pero se servian á un tiempo muchos de la misma clase y todos de la misma superior calidad. En cuanto á esos platos sin nombre que en la lista se califican de «platos hechos» nos quedamos tan á oscuras como con los de «Francisquillas á la corintia» «morcilla á la basálica» y otras denominaciones por el estilo usadas en la época que nosotros hemos alcanzado (1).

(1) Como documentos mas curiosos todavia que esa lista de platos del banquete de la Compañía Inglesa de la India que inserta el autor del artículo, copiamos los tres siguientes, de los cuales los dos últimos creemos inéditos hasta ahora; y todos tres ofrecen á los lectores del Eco LITERARIO el interés de pertenecer á la historia de la gastronomía española.

Es el primero una carta real de D. Jaime II de Aragon de fecha en Monzon á 10 de diciembre de 1305, dirigida á la municipalidad de Cariñena anunciando el paso de la real familia por aquel punto, donde pernoctarían, y previniendo minuciosamente la cena que habia de tenerse dispuesta. El original de esta carta existe en el Archivo General de la antigua Corona de Aragon, reg. n.º 55, f.º 63. (*Coleccion de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragon publicada de real órden por su cronista D. Prospero de Bofarull*).

Jacobus Dei gratia rex Aragonum et Valencie Sardinie et Corsice comesque Barchinone ac Sancte Romane Ecclesie vexillarius amirantus et capitaneus generalis fidelibus suis justicie juratis et concilio Saraynene salutem et gratiam. Significamus vobis quod nos una cum illustri domina Blancha Dei gratia regina Aragonis karisima consorte nostra et infantibus filiis et familiis nostris erimus die dominica proxima in loco Saraynene predicto domino con-

© Biblioteca Nacional de España

Por nuestra parte no nos oponemos á nombres extranjeros, pero sí á esos apelativos que ocultan la significacion que se pretende darles, á la manera que repugnamos que por armar

cedente: quare bobis dicimus et mandamus quatenus dicta die dominica paretís nobis cenan ibidem, videlicet quinquaginta arietes, duas vacas, quatuor çabritos, duos toçinos, triginta paria gallinarum, decem paria perdicum, decem paria cirogrillorum, centum solidatas panis, quatuordecim carrigas vini, unam libram piperis, duas uncias gingiberis, duas uncias çaffrani, viginti libras cere, adnonam sive civatam ad quadringentas bestias, ligna ova et alia cene necesaria prout officiales nostri vobis duxerint injungendum. Data in Montessono sub sigillo nostro secreto IIII idus decembris anno Domini MCCCV.°»

Es el segundo una nota del gasto diario de la mesa de Isabel la Católica y su servidumbre, así como del alumbrado y de la leña, y de la manutencion de la caballeriza. Dice asi:

«PLATO ORDINARIO DE LA REYNA D.ª ISABEL.

El plato ordinario de la Reyna, nra. Señora es lo siguiente:

Primeramente; para su alteza cada dia para el pan de su armuezo, comer, merendar, çenar, colaçion; y por guisar de comer y çenar en la cozina y por hacer la salua y por las salsas diez y seys panes á doze mrs. cada uno que son ciento y noventa y dos mrs. . . . . c xc ij

La botilleria del vyno.

Dos açumbres de vino á comer, y dos á merendar, y dos á çenar, y dos despues de çenar para colaçion; que montan cada açumbre vno con otro á diez y seys mrs.: mas entiéndese que los açumbres son mayores que los de aca: montan ciento y veynte y ocho mrs. . . . . . c xx viij

Cozina.

Para armozar vnas agujas grandes de carnero, y una pierna y una gallina ó capon, ó perdiz; y juntamente con vna cosa destas torreznos de pernil de toçino.

Para comer vna pieça de vaca real, çien mrs.

Mas de vaca que suelen cozer por sy, que en francés llaman uxapot, y cañas de vaca asy mismo; y vaca ó ternera para pasteles, sesenta mrs. Mas dos agujas de carnero grandes, el vno con sopas y el otro por sy; y otra pieça con verças; vna espalda y vna pierna de carnero asado; otro pedaço de carnero que se cueze con un capon: cuatro gallinas cozidas, las dos en vn potage y las otras dos en otro: dos gallinas y cuatro pollos asados; y allende desto vn par de perdizes ó vn par de conejos, ó faysan ó vn ansaron ó lechon, ó vna pieza de ternera, ó cosa que lo vala, ó cabrito ó cordero, segund el tiempo, que valen sesenta mrs. y allende desto tripas ó higado de ternera, quando se balla; ó aves de rribera ó páxaros y alguna vez un pavo.

Para çenar.

Vna pieça de carnero para cozer con vn capon; vnas agujas grandes asadas; y vna pierna y vna espalda asada: asy mismo: dos gallinas en potage: tres pollos y tres palominos en pastel ó cosa que lo vale: dos gallinas y cuatro pollos asados.

ccc xx viij

© Biblioteca Nacional de España

caballero á un indio ó á un turco se le plante un *Sir* al lado de su nombre; protestamos, pues, contra *Mirlitons á la Polonaise* y *Quenelle de volaille en demi deuil*, por el mismo princi-

Suma anterior. . . . . . . ccc xx viij

Para çenar.

Vna pieza de carnero para cozer con vn capon: vnas agujas grandes asadas; y vna pierna y una espalda asada: asymismo dos gallinas en potage; tres pollos y tres palominos en pastel ó cosa que lo vale; dos gallinas y quatro pollos asados: dos perdizes, vn conejo, tortolas, lenguas de vaca; potage de ternera, quando se halla: Y para guisar todo esto para comer y çenar veynte libras de toçino y quatro de grasa y vn pernil de toçino á las veces, otras vezes, menos: que montan todo treszientos y treynta mrs. poco mas ó menos.

Agraz, vinagre, sal, cebollas, perexil y espinacas; lechugas, açelgas y leche y rávanos y queso y otras menudençias çiento y veynte mrs.

Leña y carvon para la cozina seyscientos mrs. . . dc

Especias y açucar trezientos mrs. vnas veces menos otras veces mas. ccc

Las pieças del carnero son once pieças y media, que son dos carneros y cada carnero no haçen que seys pieças: montan á dozientos mrs. cada carnero quatrocientos mrs. cccc

Las gallinas y pollos para comer y çenar son treze gallinas y once pollos: montan trezientos y setenta mrs. ccc lxx

Perdiçes y conejos y tortolas y tripas y palominos y higado de ternera y páxaros y otras cosas montan trezientos y cuarenta mrs. . . . . ccc xl

Monta la cozina dos mill y seteçientos mrs. . . . ijU dcc

La frutería y la çera.

Vna hacha de cuatro libras: quatro velas cada una de media libra y otra vela para de noche que son çinco, son dos libras y media: media libra de velas chiquitas para reçar y para otras cosas. Vn mortero hecho de çera con su mecha dentro que alumbra toda la noche: cuatro onças mas de hachas pequeñas que toman asy en la cozina como en los otros ofiçios; vna libra que son ocho libras y quatro onças que vale cada libra sesenta mrs. y mas agora con la hechura montan quinientos mrs. . . d

Candelas de sevo para sus ofiçios doze libras que valen çiento y ochenta mrs. Fruta para almorzar y comer c lxxx
y merendar y çenar çiento y veynte mrs. de todas frutas que se hallan. . . . . c xx

Suma todo lo deste oficio ochoçientos mrs.. . . . . dccc

Para leña para la Cámara y chimeneas de su alteza será necesario tanto que no toviere açémilas segun lo pasado dozientos y çincuenta mrs.. . . . . cc l

Suma lo de la pandería é botillería y cozina y çera y fruta y leña quatro mill y setenta mrs. . . . . iiijU lxx

pio con que nos rebelamos contra un Sir Moisés ó un Sir Mustafá, en razon á que ni el exámen etimológico, ni las teorías tradicionarias, ni las investigaciones morales pueden descubrir

Las hacaneas y cauallos de la persona de su alteza.

Quinçe hacaneas y vna mula é vn cauallo que lleva la sylla de su alteza: ocho cauallos de las andas; y tres cauallos del cauallerizo mayor: vno para el aposentador de la caualleriza que tiene cargo de aposentaria y de traer los bastimentos que son neçesarios para ella; y otro cauallo para el que le ayuda á hacer esto; y dos cauallos por dos sota cauallerizos y otro por su ayuda; dos por los dos mensageros; vno por el herrador y otro por su ayuda; otro por Colin moço de los pages y la açemila del agua de la cozina, que son por todas treynta y nueue bestias á cincuenta mrs. vna con otra montan mill y nouecientos y cincuenta mrs.	jU dcccc l
La despensa de las damas y mugeres en pan y vyno y carne y leña, aves, candelas de çera y sevo y fruta y otras cosas montan cada dia quinientos y veinte mrs. .	d xx
El plato del mayordomo mayor y de los otros mayordomos de pan é vino é carne é aves, é fruta é candelas é todas las otras menudençias montan dos mil y çyento y sesenta y ocho mrs.	ijU c lx viij
El plato del thesorero é veedor é contador de pan é vino é carne é aves é frutas quatrozientos é onze mrs. .	cccc xj
La racion del despensero é cozinero y los otros de la cozina son dozientos y treynta mrs.	cc xxx
A cada ofiçio de leña y candelas despues de todos Santos hasta Pascua de flores treynta mrs. á cada uno que son diez ofiçios montan trezientos mrs. por dia. .	ccc
Los mayordomos que no tienen el plato, tienen cada dia vna azalera de leña cada vno que vale l mrs. y vn açumbre de vino y vn pan que vale todo lxxv mrs. que son ciento y çincuenta mrs. por dia.	c l
El thesorero y contador tienen de leña y candelas cada vno treynta mrs. que son sesenta mrs.	lx
El cauallerizo mayor y pages para leña y candelas y vyno y pan cada dia noventa y ocho mrs.	xc viij
	ijU dcccc xxx viij
Suman todas las partidas nueuemill y nouecientos y cincuenta y siete mrs.	jxU dcccc l vii

En el tercer documento hallarán nuestros lectores una reseña del servicio acordado para la entrada y viaje de D. Felipe I *el Hermoso*, y notarán fácilmente el progreso del arte de cocina y el mayor refinamiento de gusto, comparativamente con lo que arrojan los documentos anteriores referentes á épocas mas remotas, sin que pueda atribuirse á la influencia extranjera ese adelanto de la ciencia gastronómica, puesto que los nombres y calidad de los platos y de los vinos muestran su naturaleza española y que no eran importados de fuera. A la vez proporciona este documento datos curiosos acerca de los personages que componian la comitiva régia, sirviendo para conocer su importancia respectiva el trato que á cada cual se designa.

«Memorial del año de 1506. De los platos que se dauan para que comieran los Reyes D. Felipe I y Doña Juana de Castilla, quando entraron á reynar en España, dicho año.

La horden que se ha de tener en los platos del señor principe y de la se-

© Biblioteca Nacional de España

su significacion con ayuda de los títulos. *Mulets à l' Ytalienne, Vol au vent*, *Croque en bouche*, y otros nombres semejantes, son admisibles porque significan algo. Bauticemos todos los

ñora prinçesa y damas, y todos los que vienen con sus altezas, y de las mesas para los que han de comer mejor, es lo siguiente.

El primer dia para la çena del señor principe.

Pan blanco, paneçillos y tortas con açucar.
Melones y hubas y alcaparras.
Vinos malbasía y San Martin y Yepes y tintos de Arenas y de los vinos de la tierra.
Plato de pasteles hojaldrados.
Pabos con su salsa.
Plato de perdices.
Naranjas y limones Cebtís.
Un plato de doze capones rellenos.
Otro plato de asado en que aya diez capones y diez gallinas y cabritos y ternera y venado.
Potaje mirraustel.
Otro plato de cozido en que aya diez capones y diez gallinas y ternera y baca y carnero y perniles de toçino y çeçinas de baca y carnero y ansares.
Potaje de manjar rreal.
Tortas y cazuelas diferenciadas.
Mellizas.
Quesos asaderos.
Fruta de sartén de muchas maneras.
Azeytunas.
Cardos.
Rábanos y queso.
Fruta verde.
Suplicaciones con claréa.
Turrones.

Otra tal çena para la señora prinçesa.
Otra tal çena para las damas, y ha de ser todo doblado porque son muchas.
Otra tal çena para las mesas del Comendador mayor, y ha de ser doblado como está dicho.

Comida otro dia al Sr. principe.

(Muy poco mas ó menos lo mismo, que por tanto es escusado repetir, si bien notaremos que entre los diversos artículos se incluye la *mostaza*).
Otra tal comida para la señora prinçesa.
Otra tal comida para las damas, y ha de ser doblado, como está dicho.
Otra tal comida para las mesas del Comendador mayor, doblado, como está dicho.

A la segunda çena para el Sr. Principe.

(Es igual á la primera con el aditamento del plato llamado *oruga*. Y se hacen iguales prevenciones para la princesa, damas y comendador mayor.)

Para la segunda comida el Sr. principe; viernes.

Pan blanco, panecillos y tortas con açucar.
Hubas y melones y alcaparras.
Vinos blancos y tintos como arriba.
Pasteles de viernes.
Huebos de muchas maneras.
Salmon asado y cocido y en pan.
Anguilas.
Pescados frescos.
Potajes de muchas maneras.
Tortas.
Fruta de sartén de muchas maneras.

© Biblioteca Nacional de España

platos de todos los paises de la tierra, si es menester; pero trátese de que con el nombre se entienda lo que significan.

Quot Galli totidem coqui, podrá haberse aplicado á la

Datyles.
Aceytunas.
Çidras.
Çardos.
Frutas verdes.
Suplicaciones con claréa.
Turrones.

Otra tal comida para la señora princesa.

Otra tal comida para las damas, y ha de ser doblado, como está dicho.

Otra tal comida para las mesas del Comendador mayor; todo doblado como arriba.

La çena del viernes el Sr. principe.

(Igual á la comida, sin mas diferencia que hacer mencion de *caçuela, hojaldres con aceite*, y *rábanos y queso*. Las prevenciones para la princesa y demás, iguales).

Para la comida del señor principe; el sábado.

Pan blando, panecillos y tortas con açucar.
Hubas y melones.
Vinos blancos y tintos, como está dicho.
Una capirotada de huevos estrellados.
Pasteles de mielga fresca con pasas y piñones.
Tortillas de huebos con çeuollas y açucar.
Potaje de asadura.
Salmon asado.
Huebos en escudilla con su poluora duque.
Plato de menudos de aves emborraçados con huebos y açucar.
Huebos arrollados.
Salmon cocido.
Plato de asaduras de cabritos.
Huebos estrellados.
Arroz con leche de ganado.
Pasteles de leche y açucar.
Enpanadas de anguilas.
Queso asadero en escudilla.
Mellizas.
Una fruta de sarten de alaxu para con aceytunas y otra fruta de sarten de açucar y almendras.
Dátyles.
Çidras.
Fruta verde.
Suplicaciones con claréa.
Turrones.

Otra tal comida para la señora princesa.

Otra tal comida para las damas, todo doblado como está dicho.

Otra tal comida para las mesas del Comendador mayor, como está dicho.

Las colaçiones han de ser de la manera que aquí se dirá, la tarde que vinieren los señores prinçipes y desta misma manera todas las otras vezes que se diere colaçion.

Platos de diaçitrón.
Platos de maçapanes.
Platos de conservas.
Platos de pastas reales.
Platos de piñonate.
Platos de confites.
Platos de fruta de sarten.
Platos de dátyles.

Todo esto en mucha abundancia.

Asy mismo se dé toda la çera de hachas y velas todos los dias que estubieren en Fuenterrabía los señores prinçipes para todos los ofiçiales de la casa, demas de las raçiones generales á los reposteros de plaça y á los coperos, y á las cozinas; y para el seruicio de traer los manjares y para todos los otros ofiçiales que syrben en palaçio y para la guarda de los archeros y para las salas y cámaras y corredores y portales y escaleras, y para el seruiçio de las damas y capillas.

Las raçiones que se han de dar y poner en sus posadas á todos los caualleros y perlados y ofiçiales y archeros y todos los otros, que no quede ninguno; y demas de todas las raçiones que se han de dar en sus posa-

© Biblioteca Nacional de España

Francia monárquica; pero realmente á la república quedó reservado el difundir entre todas las clases el gusto por la buena mesa, patrimonio antes exclusivamente de una sola.

das, se dé en la despensa todo lo que demandaren todos los que á ella vinieren, demás de lo que se lleuare á sus posadas, y las raçiones han deser de la manera que aqui dirá.

Al Arçobispo de Besançon.

Una baca.
Ocho carneros.
Media ternera.
Tres cabritos.
Cincuenta capones y gallinas.
Seys perniles de toçino.
Trezientos panes.
Quinze arrobas de vino de malbasia y san Martin y Yepes y Arenas y otros vinos de la tierra.
Veinte fanegas de cebada.
Treinta quesos asaderos de Espinosa.
Naranjas y limones.
Una carga de fruta verde.
Seys hachas.
Doze velas.

Otra tal raçion como esta á mosior de Vergas.
Al obispo de Canbray, yden.
Al obispo de Cordoua, yden.
Al obispo de Málaga, yden.
Al Conde Palatyno, yden.
Al Almirante, yden.
A mosior de Bosu, yden.
A mosior de Molu, yden.
Al conde de Nasur, yden.
Al marques de Banda, yden.
Otra tal raçion de otra manera.
Al bastardo Baduyn, yden.
A la dama de honor, yden.
A Richaforte, yden.
A Luçia Burque, yden.
A mosior de Aluyn, yden.
A mosior de Veic, yden.
Al cauallerizo mayor, yden.
A D. Diego de Guevara, yden.
Al vizconde de Casabeque, yden.
A Salazar, yden.

A Felipe de Aufapre: maestre sala.

Media baca.
Quatro carneros.
Un quarto de ternera.
Dos cabritos.
Tres perniles de toçino.
Treynta capones y gallinas.
Dozientos panes.
Diez arrobas de binos de Malbasía y San Martin y Yepes y Arenas y otros vinos de la tierra.
Diez fanegas de cebada.
Naranjas y limones.
Veinte quesos asaderos.
Media carga de fruta verde.
Quatro hachas.
Ocho velas.

A Felipe de Ala, maestre sala otra tal racion.
A los Sumilleres con los barriletes de Camara, yden.
Capellanes y cantores, yden.
Antonio de Vargas, lugarteniente de capellan mayor, yden.
A Rodrigo de Alayn, capitan de los archeros con los archeros quatro raciones como esta.
A Moxica, maestresala, yden.
A Glande de Silli, yden, maestre sala.
Al cauallerizo y pages de la señora prinçesa, dos raçiones como esta.
A mosior de Malli, yden.
A mosior de Bus, yden.
A Trezemin, yden.
A mosior de Vircos, yden.
A mosior de Laxao, yden.
Alli esamala, yden.
A mosior de Flagi, yden.
Al capitan Aluarado, yden.
A la panateria, yden.
A la botylleria, yden.
A la salseria, yden.
A la cozina dos raçiones.
A la especeria, yden.
A la fruteria, yden.
Al preuoste de Vas, yden.
A maestre Lorenço, secretario, yden.
A los aposentadores mayores y menores, yden.

© Biblioteca Nacional de España

Los amos de cocineros se hicieron, durante la gran revolucion, personas sospechosas; considerados los segundos como artículos de lujo y molicie aristocrática, expusieron grandemente á los que los tenian á su servicio; y como nadie se hallaba dispuesto á perder su cabeza por complacer á su estómago, fueron despedidos universalmente los cocineros, quienes abandonando el inhospitalario suelo de la Francia, se desparramaron por Rusia, Austria é Inglaterra. Esta dispersion produjo un gran cambio en la vida social francesa; sin cocineros, las

A los gentiles ombres á cada uno una raçion desta manera.

Un quarto de baca.
Dos carneros.
Un quarto de ternera.
Un cabrito.
Dos perniles de toçino.
Quince capones y gallinas.
Cien panes.
Cinco arrobas de bino malbasí y de San Martin y Yepes y Arenas y otros vinos de la tierra.
Cinco hanegas de cebada.
Naranjas y limones.
Seys quesos asaderos.
Un cesto de fruta verde.
Dos hachas.
Quatro velas.

Para esta raçion dizen que abrá treynta ó quarenta gentiles ombres y asy se ha de couplir con todos los que oviere.

Para fésicos, y caçadores y limosneros y confesores y tronpetas y reposteros y otros oficiales y gentes que demandaren raçion háseles de dar muy conplido, segund parcçiere al mayordomo y Alonso Nieto.»

Absteniéndonos de comentarios que alargarían esta nota mas de lo que conviene, solo añadiremos para concluirla una breve explicacion de algunas denominaciones hoy oscuras ó ya caidas en desuso. *Decem paria cirogrillorum* del primer documento son *diez pares de conejos*. *Hacer la salva*, como se dice al principio del segundo, es la prueba de la comida ó bebida cuando se va á servir á los reyes para asegurarse de que no hay peligro en ellas. En el tercero, se menciona *mirraustel* (sobra la *l* final) que es una salsa de almendras tostadas y majadas, con pan mojado en caldo y canela, que todo espesado se pone á cocer con palominos ya medio asados y hechos pedazos pequeños y se echa azucar, canela y caldo grueso de la olla. *Manjar real* es una variacion del *manjar blanco* que se componia de pechugas de gallina cocidas, deshechas y mezcladas con azucar, leche y harina de arroz, del cual se diferenciaba solamente en el color amarillo y en componerse tambien de carnero. *Cazuela* se llamaba al guisado hecho en el utensilio de su nombre y se componia de varias legumbres y carne picada: habia tambien *cazuela moxi* que era una torta cuajada con queso, pan rallado, berengenas, miel y otras cosas. *Melliza* era cierto género de salchichon hecho con miel. *Clarea* era una bebida hecha con vino blanco, azucar ó miel, canela y otras cosas aromáticas, y en ella se mojaban las *suplicaciones* semejantes á nuestros barquillos aunque mas delgadas. *Oruga* era una salsa muy gustosa hecha de la yerba de este nombre, con azucar ó miel, vinagre y pan tostado. *Mielga* es un pescado de una vara, grueso de medio cuerpo arriba, la cabeza gruesa y chata, y en ella tiene dos aletas que le ayudan á nadar; su nombre en latin es *gato marino*. *Pólvora duque* era una salsa de clavos, gengibre, azucar y canela. *Emborrazar* una ave era atar á ella cuando estaba á medio asar tajadas de tocino gordo para acabarla de asar con esta gordura. Huevos *arrollados* equivale á huevos *revuellos*. *Diacitrón ó acitrón* es la cidra despues de confitada y hecha dulce seco. El *piñonate*, pasta compuesta de piñones y azucar, no debe confundirse con la *piñonata*, que es una conserva de almendra raspada y sacada como en hojas, y azucar en punto, para que se incorpore.

© Biblioteca Nacional de España

cocinas quedaron sin uso, y cada cual, de cualquiera clase que fuese, hubo de buscar comida en las mesas públicas. Escasas estas en número y mezquinas, pronto se crearon las necesarias para satisfacer á la demanda; tal establecimiento que hasta entonces se habia mantenido circunscrito á la condicion de taberna, tomó vuelo y se convirtió de repente en fonda, llegando por fin posteriormente á ese universal desarrollo que amenaza entregar al olvido la vida doméstica en la Francia moderna. Las ficciones de los novelistas antes y despues de los períodos revolucionarios demuestran esta diferencia con una precision marcadísima. Louvet y Paul de Kock pintan respectivamente la vida social y galante de Francia segun era y segun es, con la diferencia de que mientras para los personages de Paul de Kock la comida es tan importante como el amor, los de Louvet jamás piensan en comer. Vemos que Paul de Kock representa una época en que la aspiracion á goces gastronómicos es tan universal como la de libertad, igualdad y fraternidad; desde la estudiada golosina del jóven noble hasta la espansiva glotonería de la voraz griseta, todos los grados son mas ó menos gastrológicos. En tiempo de Louvet la intemperancia era mayor, pero estaba limitada á mas pequeño círculo; y aunque en sus escritos atacaba los vicios de esta clase en particular, él ignoraba sus generales excesos, que no entraban en su crítica, empeñado como estaba en poner de manifiesto los que eran objeto de su tarea; y como en las costumbres populares no hallaba lo que para él quedaba desapercibido en la aristocracia, pasó en silencio aquella fase. Ni siquiera se menciona por él comida alguna, á no ser incidentalmente: nos hace una minuciosa reseña de lo ocurrido á su héroe en veinte y cuatro horas, y cuando es de presumir que le tiene muerto de hambre, se contenta Louvet con darle un pichon ó un platillo de mermelada, y punto concluido.

Hasta dónde llegaban los extravíos culinarios de aquella época, nos lo indica la carta de Voltaire al Conde d'Autrey en que reprueba expresivamente la cocina de moda, y manifiesta su repugnancia á ver un riñon de ternera sumergido en una salsa rabiosamente salada, y una pepitoria de pavo, liebre y conejo. Condena asimismo el indiscreto uso de esencias y especias, por cuyo medio transforman y pervierten los cocineros los alimentos mas sanos. Rechaza tambien los mal tenidos por adelantos, tales como usar el pan sin corteza; explica cuál era su propio gusto entendiendo ser el racional, y consistia, conforme con el de Rousseau, en preferir las cosas en su estacion natu-

© Biblioteca Nacional de España

ral y habituarse á manjares sencillos, evitando á la vez la indiferencia y el exceso en la comida. «Tengo por muy extrañas, dice, á las gentes que comen sin beber, y que ni aun saben lo que comen.» Cualesquiera que puedan ser los hábitos de los demás, el verdadero republicano es invariablemente sencillo en los suyos. El estómago de Mirabeau era mas fuerte que su conciencia, y por lo mismo se comprende la falta de fijeza en sus convicciones: Danton y Desmoulins hablaban de los caldos espartanos y ellos se regalaban con *champagne*. No hubo nadie mas frugal que Robespierre; ninguno, con tanto poder, vivió ni se trató jamás tan humildemente como aquel «gran incorruptible.» El Consulado y el Imperio volvieron de nuevo á las comidas delicadas, empezando por Cambacères y continuando por Talleyrand. Cuando Napoleon fué primer Consul, las *comiditas* conciliatorias que dió en Malmaison tuvieron un carácter de estudiada sencillez, que no alcanzaba sin embargo á ocultar la ambicion emboscada detrás de aquella moderacion aparente. Estaba un dia el poeta Ducis disponiéndose á retirarse de uno de esos importantes aunque tan modestos banquetes en un coche todo desvencijado, cuando Napoleon manifestándole que semejante vehículo era muy poco adecuado para un hombre de su edad y de su talento, le rogó que dejase á su cargo proveerle de un carruaje propio. El venerable republicano, señalando entonces á una bandada de ánades salvajes que pasaba sobre sus cabezas, dijo: «No hay una de esas aves que pueda oler de lejos la pólvora ni olfatear la escopeta del cazador. Yo soy lo mismo, ciudadano general; soy tambien un ánade salvaje.» Al rehusar mas adelante la cruz de la Legion de Honor, exclamó madama de Boufflers: «Eso es ser un Ducis, ser todo un romano de la antigüedad.»—«Pero no del tiempo de los emperadores,» la respondió su marido.

Es de lamentar que no se haya conservado la lista de platos servidos en la cena que dió Gerónimo Bonaparte, la noche de su nombramiento de rey de Westfalia, á Pigault le Brun y otro amigo, en *Palais Royal*. Cuando hubo terminado el banquete y se presentó la cuenta, halló S. M. que ni él ni sus convidados podian reunir la suma suficiente para pagarla. En este apuro, llamóse al fondista y díjosele la dificultad que ocurria. Preguntó este el nombre de sus deudores, y cuando los dos amigos se anunciaron el uno como camarero y el otro como bibliotecario del rey de Westfalia, tomándolo á chanza el fondista, dijo: «Ya no falta mas sino que ese otro señor gordo se titule el rey de Westfalia.» «Precisamente» repuso el re-

© Biblioteca Nacional de España

cien nombrado monarca. Pero el buen hombre creyendo ya firmemente habérselas con algunos caballeros de industria, les manifestó que á la guardia tendrian que dar cuenta de sus respectivas dignidades; á lo cual Gerónimo, con ademan terrible, se levantó, dejó su reloj en prenda, y se marchó con sus amigos. Apenas habian salido, observó el fondista la cifra imperial en el reloj, y corrió con la alhaja al comisario de policía; el comisario voló al prefecto, el prefecto al ministro, y el ministro al emperador. Al dia siguiente S. M. el rey de Westfalia partia á tomar posesion de su reino.

El doctor Reveillé-Parise deplora la escasez de gastrónomos profundos en Francia en los tiempos presentes, y se conduele, sobre todo, de la decadencia de sus colegas de profesion en el arte social. Celebra la ilustre fraternidad del siglo diez y ocho, tan notable por la inventiva y genio apreciador de los mismos en materias culinarias, como por sus progresos en la medicina. Debieron ser, á lo que parece, una coleccion de individuos lo mas alegre imaginable, desde Chirac, inventor de una salsa bastante para disculpar á cualquiera de comerse á su propio padre, hasta Maloët que, viejo y arruinado, se lamentaba de no permitirle sus circunstancias mas que dos indigestiones por semana. No puede menos de hacerse especial mencion del doctor Gastaldy, el cual, como reparase una dama que despues de una abundante comida estaba devorando un plato colmado de macarrones, dijo: «Señora, los macarrones son pesados; pero les sucede lo mismo que al Dux de Venecia, que, cuando llega, es preciso hacerle lugar, y todo el mundo le abre calle.» Todavía es mas imposible dejar pasar en silencio al *cofrade* anónimo que, escrupuloso en sus salsas, docto en bocados delicados, y especial en su *modus operandi*, concluia sus comidas de la manera mas pintoresca. «Era cosa curiosa observarle despues de una comida larga y suculenta: sus ojos brillantes, un tanto apagados, su respiracion ligeramente precipitada, el movimiento suave y ondulatorio de su abdómen inflándose y desinflándose alternativamente, su perezoso abandono, en armonía con su panzuda corpulencia, anunciaban al hombre sumergido en ese entumecimiento digestivo lleno de beatitud para el gastrónomo consumado. Algunas veces, sin embargo, parecia reanimarse, entonces golpeando ligeramente con las palmas de las manos la superficie de su vasto abdómen, exclamaba rebosando de un júbilo inefable: ¡Comer! ¡saborear lo que se come! ¡Ah! ¡qué bien he cumplido con esa ley de mi existencia!»

© Biblioteca Nacional de España

El sábio doctor espera un indicio gastronómico del restablecimiento del órden y del recobro de vigor del cuerpo social, y considerando la llama de la sedicion incompatible con el fuego de un fogon científico, se niega, con Enrique de Pensey, á creer en la civilizacion, hasta que encuentre un cocinero en el Instituto. Sostiene que en su pais el corazon puede algunas veces ser republicano, pero el estómago nunca; sin tomar en consideracion la maravillosa versatilidad del temperamento francés, que se acomoda, con una filosofía digna de Arístipo, á cada variacion de circunstancias, como lo muestra el ***Monsieur Zephyr*** de Mathews, quien describe los placeres de su nueva posicion como solo un francés podria hacerlo: «En Londres, dice, cómo magnificamente por veinte peniques: un señor viene todos los dias á mi puerta con su cabriolé y pide una cosa que no sé lo que es, pero que es muy buena (1).»

Si examinamos imparcialmente el progreso de la gastronomía en Inglaterra, hallaremos que no hemos adelantado tanto como nos parece. El siglo pasado se distinguió por una generacion de glotones y amigos de levantar el codo, cuyos excesos no han ido á dormir con ellos en la tumba, sino que han venido transmitiéndose á los estómagos y cerebros de su descendencia endiabladamente enfermiza y atacada de los nervios. Si hemos abandonado algunas de sus malas prácticas, tambien hemos perdido algunas de las buenas que tenian; ya no forzamos *á los convidados á comer mas de lo que pueden digerir*, ó á beber hasta que caigan debajo de la mesa; pero huyendo de Scilla hemos ido á dar en Caribdis. Añadimos á lo tardío de la hora de comer impuesta por los negocios, la afectacion, por pura moda, de retardarla mas todavia, y ofrecemos á los estómagos, demasiado fatigados para pelear con carnero cocido, soberbias mezcolanzas de las cosas mas incongruentes. Hemos aumentado el número de nuestros platos, y olvidado el buen uso de la manteca. Hemos dejado desaparecer la cerveza del pueblo y nos avergonzamos de la vaca asada. No hay ya de quien pueda hoy decirse lo que el jóven ***Sinamor*** en ***la Dama desdeñosa*** de Beaumont y Fletcher:

Cerveza comen y cerveza beben.

La legítima cerveza ha desaparecido, y todos los brevages que llevan hoy su nombre no son mas que cocimientos insalubres de drogas y manzanilla. Hemos introducido la química en las cocinas, no como auxiliar sino como envenenadora; es-

(1) Este período está en mal inglés puesto en boca de un francés, y es imposible conservar la gracia en la traduccion al español.

© Biblioteca Nacional de España

la ciencia nos hubiera enseñado los principios de asimilacion, afinidad y armonía, y nos habria instruido en las leyes de la preparacion y confeccion y de la verdadera teoría de la aplicacion del calor; pero lo que sacamos de ella es embrujar el pan con ácido muriático y sosa, y separar la osmazoma de la gelatina y del albúmen. Queremos intentar mas, y sabemos menos el modo de gobernarnos. Si bien hemos salido de nuestros glotones y bebedores, los hemos reemplazado con una turba de gentes cuyo lema es *nil admirari* y su único arte una refinada indolencia: podemos ostentar algunos comilones y catavinos, pero muy pocos gastrónomos. Introducimos costumbres extranjeras sin objeto plausible ó ridiculizadas por una mala aplicacion. Los pies de cerdo ó de carnero van siempre envueltos hasta el jarrete en un papel cortado; y esta costumbre la hemos adoptado de Francia, donde era, y en las provincias lo es todavia, uso general de damas y caballeros cojer uno de aquellos con una mano y trincharlo con la otra. Tambien hemos tomado la moda de dejar puesto el mantel para los postres; fealdad necesaria en Francia, donde apenas hay alguna mesa que merezca ser vista, pero imperdonable tratándose de las magníficas nuestras de caoba. Tenemos tambien el agua de rosa en la tacilla de cristal que va dando vuelta á la mesa despues de comer, y de doce personas no hay dos que sepan usarla; en vez de meter y sacar la punta de la servilleta con la ligera destreza de un francés, el que está á vuestro lado regularmente la introduce en el delicado líquido, la estruja para que caiga en la tacilla lo que le sobra, y así os lo pasa en seguida. Estamos por muy poca hospitalidad; nuestras ideas de comodidad han convertido nuestras casas en castillos inexpugnables á que nadie tiene acceso sin prévia notificacion. Llegais á la ciudad desde un condado del Norte; encontrais en ella multitud de amigos íntimos, pero ya sabeis que no hay uno en cuya casa podais poner los ojos y estar seguros de hallar un buen acogimiento, comida ó cama. Verdad es que si esto estuviese admitido universalmente, vendria el abuso; pero no lo es menos que la total ausencia de familiaridad alguna por el estilo despoja á la hospitalidad de toda utilidad social, y pone de relieve nuestra suma estrechez de miras respecto á ella. En lugar de extender la comodidad á dimensiones que incluyan ventajas para nuestros amigos, la hemos circunscrito al círculo de nuestra propia vanidad y egoismo; y á pesar de que no nos empobreceria añadir por un par de dias una pierna fiambre á la mesa en obsequio de un amigo, preferimos autorizarle á que diga al volver

© Biblioteca Nacional de España

á su casa «únicamente me han obsequiado... en la posada.» No hay muchos que puedan tener á sus amigos en su casa de una manera que les satisfaga. La hospitalidad, empero, no ha de medirse por pulgadas cuadradas, ni computarse por pies cúbicos de vaca y carnero: depende mas de la calidad que de la capacidad, y requiere generosidad, delicadeza, libertad y gusto para saber dispensarla; mantiene ilesas nuestras obligaciones y nuestros hábitos personales, sin imponer nada que pueda desagradar á nuestros huéspedes, al paso que deja expeditos á estos el uso de sus comodidades y prácticas particulares, dentro todo de los límites del decoro.

Nuestros grandes banquetes públicos, donde los lazos políticos, científicos y literarios se estrechan por la alegria comun, y donde se mitigan las animosidades por la mediacion de un brindis improvisado, producen muchos bienes. Hay una espansion de los corazones simultánea con la de las bocas; el orgullo oficial queda eclipsado por el fulgor del fuego que refleja desde la cocina; descúbrense el génio y el talento; las preocupaciones se desvanecen ante la experiencia; y la caoba de una buena mesa viene á ser frecuentemente vínculo de reconciliacion entre antiguos rencores; en semejantes ocasiones el mérito, hasta entonces no advertido, de un enemigo, se pone en evidencia con ayuda del favorable influjo de repetidos tragos de Burdeos. Los complicados odios, rivalidades y prevenciones de nuestro sistema social enmohecerían, hasta dejar inservibles, las ruedas que le dan vida, si los altos dignatarios y las gentes verdaderamente ilustradas no rayesen con el aceite de una excelente comida las asperezas de la resistencia pública.

Hemos meditado sobre cuales de nuestros amigos constituyen la sociedad mas agradable, y debemos confesar que con raras excepciones, los hemos hallado entre los aficionados á una buena mesa. Es maravilloso cuán dulcificadora eficacia ejercen estos hábitos de decoroso acceso, sobre hombres que por razon de sus quehaceres ó de sus estudios serían en otro caso «tan secos como la última galleta que resta de un viaje.» La costumbre de vestirse para comer, la limpieza y curiosidad de traje, el esmerado arreglo de una mesa bien ordenada, son todas causas poderosas de alegria, buen humor, respeto propio, y afecciones recíprocas.

Aprovechamos aqui la oportunidad de protestar contra una innovacion que va cundiendo demasiado. Que algunos de los platos mas engorrosos, que lo llamado por los franceses *pièces de resistance*, se coloque en los aparadores aparte de la mesa,

© Biblioteca Nacional de España

santo y muy bueno, por mas que aun esto lo repugne Addison y no sin fundamento; pero que el pescado y las aves se sirvan y distribuyan como la sopa á los pobres, por criados que en su mayor parte no pueden hacer distincion entre la cabeza y la cola de un sargo, entre la carne y las aletas de un rodaballo, entre la pechuga y la pata de un pavo, entre el ala y el muslo de una chocha-perdiz, y que ignoran totalmente el mérito contraido en la caza de alguna pieza, basta y sobra para turbar la digestion del mas tolerante gastrónomo y para hacerle volver á su casa con todos los síntomas precursores de una pesadilla. Debemos decir francamente que nos gusta ver lo que hemos de comer, y muy particularmente el pescado, y ver sus diferentes trozos en buenas manos. Los trinchadores del banquete de Trimalchio eran gente que lo entendia. La moda á que aludimos hará necesario un colegio para enseñar á trinchar; y un profesor de aparadores, que haya concluido su educacion con buena nota y recibido los grados correspondientes, llegará á ser una persona tan importante como el cocinero mismo.

Convenimos con Addison en que «aquel tiene la mejor mesa, que tiene á ella gente mas escogida;» pero menester es que la mesa ofrezca de suyo atractivos para que la gente escogida se preste á concurrir á ella.

El arreglo de platos es otro punto importante, debiendo estar dispuesto de manera que se anticipe á las exigencias del delicado y del que no lo es. Hay entonces una armonia que el cumplido gastrónomo gusta estudiar y ver esmeradamente prevenida, sucediéndole como al francés que, preguntado ¿qué queria? respondió: *Je n' ai pas formé mon plan.*

A despecho de todos los encomios filosóficos de la llaneza y frugalidad de la mesa, en la práctica son muy pocos los filósofos que repugnen una buena comida. Algunos, como el pobre Espinosa, prefieren, á fuer de libres, puches en su casa, á los grandes banquetes de otros, de que pudiera resentirse su independencia. Otros, como Descartes, sorprendido por un aristócrata de humor alegre en el acto de estarse regalando con sabrosos manjares, dirá como él dijo en su respuesta cuando le preguntó el marqués, «¡Hola! ¿tambien los filósofos comen cosas delicadas?—¿Creis acaso que Dios ha hecho las cosas buenas solo para los tontos?» Muchos son como el Cacio que nos pinta Pope:

Cacio se muestra siempre moral, siempre grave;
Su opinion es, que quien tolera á un pícaro, está muy cercano á serlo;
Pero esto no se entiende al comer; entonces prefiere sin titubear
Un pícaro con venado ó javalí, á un Santo sin ello.

© Biblioteca Nacional de España

Desde el gloton y goloso hasta el verdadero gastrónomo existen medias tintas que los diferencian entre sí; pero generalmente se confunden como si fueran términos sinónimos. El sábio no repara, porque no se ha entretenido en distinguir. El filósofo, aunque sea muy positivo respecto de lo que conoce, se cuida poco de aquello en que no está fuerte. «Me han dicho que sois un gran epicureo» dijo una dama al célebre historiador Mr. Hume. «No, señora, replicó él, soy un gloton á secas.»

Los excesos degradan, pero la gastronomía racional camina de acuerdo con la prudencia y conduce á la generosidad. Quin, del que se refiere no haberse inquietado por ningun otro matrimonio que por el de John Dory y Ana Chovy, dió su última representacion, á beneficio de su camarada el autor Ryan, en 1752, al cabo de cuarenta y dos años de teatro. En aquella ocasion, hizo el papel de Falstaff, y con tan buen éxito que Ryan le pidió el mismo favor para el año siguiente; á lo que respondió Quin: «Representaría por usted si pudiese, pero no *mojaré* á Falstaff por usted (1). He legado á usted mil libras; si es dinero lo que necesita, téngalo usted y ahorre molestias á mis testamentarios. Jacobo Quin.»

Hemos consignado como un hecho histórico, que los republicanos mas incorruptibles eran austeros y sóbrios; pero es todavía cuestionable, si habrian ejercido una influencia mas beneficiosa y sido mejores hombres, humedeciendo sus gargantas con Madera y ampliando el círculo de sus simpatías con faisan. Los hábitos solitarios privan de muchos medios de formar opiniones correctas, y apartan las oportunidades de combatir preocupaciones. El sábio en su gabinete es un observador imparcial y podrá ser un prudente juez, pero nunca un buen gobernante. La austeridad, segun dice Platon, es la compañera de la soledad. Muy posible es que Coriolano hubiese obtenido el consulado, y con su desempeño de esta dignidad librado á su pais de la guerra, y á sí propio de la deshonra, si hubiera sido conciliador y sociable, en vez de aislarse y aburrirse. Si Robespierre hubiese tenido trato amistoso con otros, hubiera mostrado en público la ternura que le caracterizaba en su casa, donde jamás se daba crédito á las atrocidades que distinguieron su dominacion. *¡Era tan dulce!* exclamaba la muchacha de la casa donde vivia, siempre que se lanzaba alguna acusacion contra su memoria.

(1) I would play for you if I could, but vill not *whistle* Falstaff for you. Equivoco ingenioso fundado en la significacion que tiene la palabra *whistle* de *silbar*, en iguales acepciones que en castellano, y *mojar* en el sentido de comer ó beber en celebracion de un suceso agradable.

© Biblioteca Nacional de España